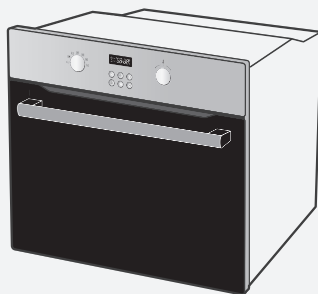
SAMSUNG

Instrucțiuni de instalare şi utilizare

Cuptor încastrat



BF64CCBB
BF64CCB

Manualul utilizatorului

Cuprins

Utilizarea acestui manual

Vă mulţumim pentru că aţi ales un cuptor încastrat de la SAMSUNG.

Acest manual al utilizatorului conţine informaţii referitoare la siguranţă şi instrucţiuni menite să vă ajute la operarea şi întreţinerea echipamentului dvs.

Vă rugăm să citiţi cu atenţie acest manual de instrucţiuni înainte de a utiliza cuptorul şi să îl păstraţi pentru consultare ulterioară.

Simbolurile următoare sunt utilizate în textul acestui manual.



Important



Notă

Instrucţiuni privind siguranţa

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea echipamentului la sursa de curent în conformitate cu recomandările relevante privind siguranţa.

Siguranţă electrică

Dacă echipamentul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectaţi.

- Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un **electrician calificat**.
- În cazul unei defecţiuni sau a unei avarii a echipamentului, nu încercaţi să îl utilizaţi.
- **Reparaţiile** trebuie efectuate numai de către un **tehnician calificat**. Reparaţiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. şi pentru alte persoane. Dacă echipamentul dvs. necesită reparaţii, contactaţi dealerul sau centrul SAMSUNG pentru asistenţă tehnică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau cu un ansamblu special, care poate fi achiziţionat de la producător sau de la agentul de service.
- Conductorii şi cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.
- Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau a unei siguranţe acceptate. Nu utilizaţi niciodată triplu-ştechere sau prelungitoare.
- Plăcuţa cu date tehnice se află în partea dreaptă a uşii.
- Sursa de curent a echipamentului trebuie oprită când acesta este reparat sau curăţat.
- Aveţi grijă când conectaţi echipamente electrice la priza din apropierea cuptorului.

AVERTISMENT

Echipamentul trebuie oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare. În timpul funcţionării cuptorului, suprafeţele interioare se încing foarte tare.

AVERTISMENT

Părţile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

- Nu folosiţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, cauzând spargerea sticlei. (dacă există)
- Când deplasaţi elemente de încălzire, asiguraţi-vă că utilizaţi echipamentul conceput pentru mutarea elementelor de încălzire, purtaţi mănuşile de protecţie furnizate împreună cu produsul şi verificaţi dacă temperatura a scăzut suficient (după cel puţin 10 minute de la încheierea operaţiei de gătit) după funcţionare.

Instrucţiuni de siguranţă (continuare)

RO

Siguranţa în timpul utilizării

- Acest cuptor este proiectat numai pentru utilizarea domestică.
- În timpul utilizării, suprafeţele interne ale cuptorului devin suficient de fierbinţi pentru a cauza arsuri. Nu atingeţi elementele de încălzire sau suprafeţele interne ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.
- Nu stocaţi materiale inflamabile în cuptor.
- Suprafeţele cuptorului se încing când echipamentul funcţionează la temperaturi ridicate pentru o perioadă lungă de timp.
- Când gătiţi, aveţi grijă la deschiderea uşii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer fierbinte şi aburi.
- Când gătiţi mâncăruri ce conţin alcool, acesta se poate evapora datorită temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc, dacă intră în contact cu o suprafaţă încinsă a cuptorului.
- Pentru siguranţa dvs., nu utilizaţi dispozitive de curăţat cu apă sau abur sub presiune.
- Copiii trebuie să păstreze o distanţă de siguranţă în timpul funcţionării cuptorului.
- Alimentele congelate - cum este pizza - trebuie gătite pe gril. Dacă utilizaţi tava pentru copt, s-ar putea ca aceasta să se deformeze datorită diferenţei mari de temperatură.
- Nu turnaţi apă pe fundul cuptorului când acesta este încins. Riscaţi să deterioraţi suprafaţa smălţuită.
- Uşa cuptorului trebuie închisă în timpul funcţionării.
- Nu acoperiţi partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu şi nu amplasaţi tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe acesta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeţei smălţuite şi poate afecta calitatea alimentelor gătite.
- Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi şterse de pe suprafaţa smălţuită a cuptorului. Când pregătiţi prăjituri foarte moi, utilizaţi tava adâncă.
- Nu amplasaţi formele de copt pe uşa deschisă a cuptorului.
- Acest echipament nu este conceput pentru a fi utilizat de către copii sau persoane cu handicap în lipsa unei supravegheri corespunzătoare a unei persoane responsabile, care să asigure utilizarea în condiţii de siguranţă.
- Copiii mici trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu echipamentul.
- Cantităţile mici de alimente necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă utilizaţi timpii de preparare normali, riscaţi să le ardeţi.

Instrucţiuni privind casarea

Reciclarea ambalajelor

- Materialele utilizate pentru ambalarea acestui echipament sunt reciclabile.
- Aruncaţi ambalajele în recipientele adecvate de la centrul dvs. local de reciclare a deşeurilor.

Casarea echipamentelor vechi

AVERTISMENT

Înainte de a casa echipamentele vechi, acestea trebuie să fie inutilizabile, astfel încât să nu reprezinte o sursă de pericol.

În acest scop, deconectaţi echipamentul de la sursa de curent şi îndepărtaţi cablul de alimentare.

Pentru a proteja mediul, este important ca echipamentele vechi să fie casate în mod corespunzător.

- Echipamentul nu trebuie aruncat împreună cu deşeurile menajere.
- Puteţi obţine informaţii referitoare la centrele şi datele de colectare de la departamentul sau instituţia locală responsabilă cu reciclarea.

Instalarea cuptorului



Instalarea electrică a acestui echipament trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.

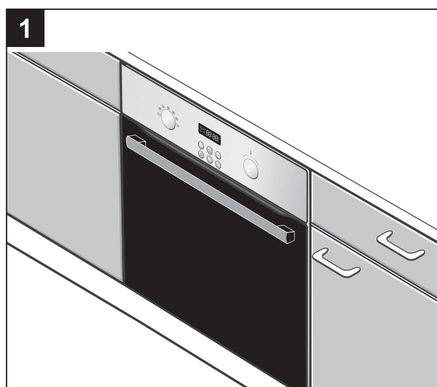
Cuptorul trebuie instalat conform instrucțiunilor furnizate.
Eliminați folia de vinil protectoare de pe uşă după instalare.

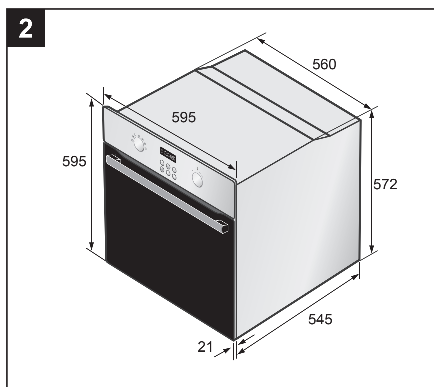
Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

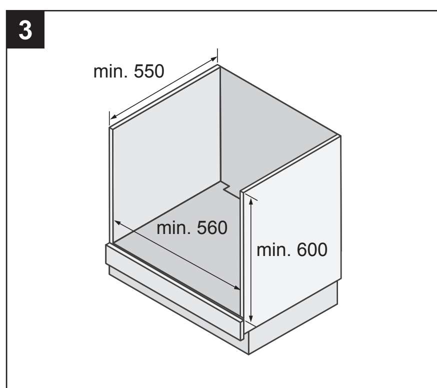
- Instalarea trebuie să garanteze protecția împotriva expunerii la componente electrice neprotejate.
- Corpul de mobilier în care este montat echipamentul trebuie să îndeplinească normele de stabilitate conform DIN 68930.

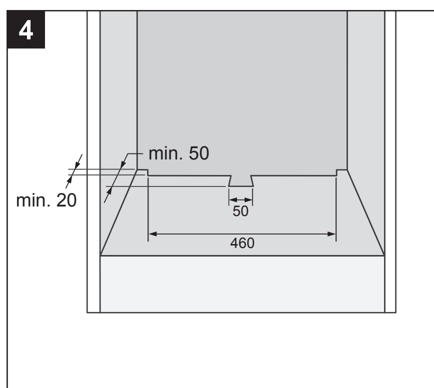
Instalarea într-un dulap jos

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Fixați cuptorul cu şuruburi de ambele părți ale acestuia.





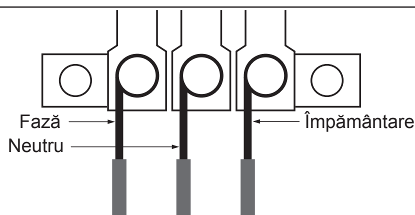




RO

5

Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Conectarea la sursa de alimentare

Conexiunile electrice trebuie efectuate conform indicațiilor de pe placa de conectare de pe spatele echipamentului, de către un electrician care trebuie să se asigure că echipamentul a fost conectat conform instrucțiunilor şi reglementărilor locale.

În cazul în care echipamentul nu este conectat la sursa de curent printr-o priză, este necesară instalarea unui întrerupător omnipolar (cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm) pe partea de alimentare a conexiunii, pentru a respecta cerințele de siguranță.

✉ Când porniți echipamentul, sunt inițializate componentele electronice ale acestuia; în consecință lumina va fi întreruptă timp de câteva secunde. Cablul electric (H05RR-F sau H05VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) trebuie să fie suficient de lung încât să poată fi conectat la cuptorul încastrat şi să rămână lipit de podea, în fața unității.

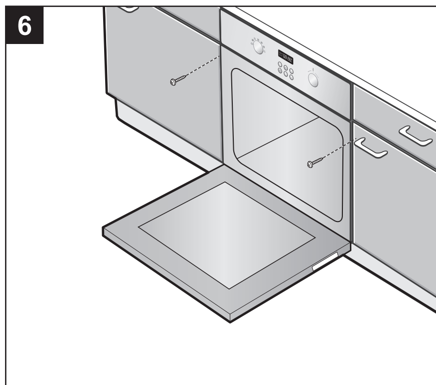
Deschideți capacul din spate al cuptorului, din partea inferioară, (utilizând o şurubelniță cu cap drept) şi deşurubați complet şurubul de legătură şi clema cablului înainte de a conecta firele conductoare la bornele adecvate.

Firul de împământare trebuie conectat la borna (⏚) a cuptorului.

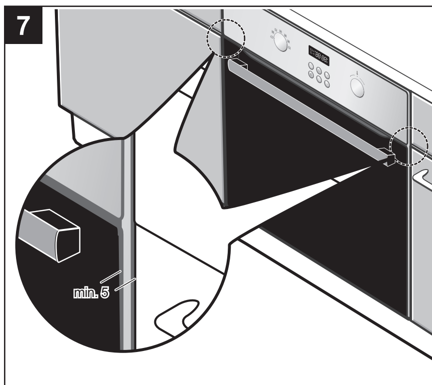
Dacă echipamentul este conectat la sursa de alimentare printr-o priză, aceasta trebuie să poată fi accesată după instalarea cuptorului.

Nu ne asumăm niciun fel de răspundere în cazul unui accident provocat de împământarea inexistentă sau neadecvată.

6



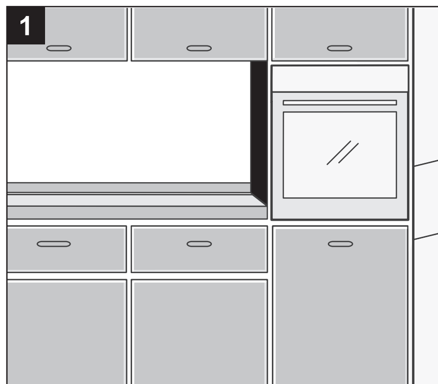
7

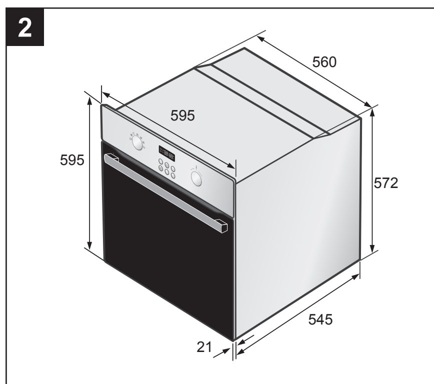


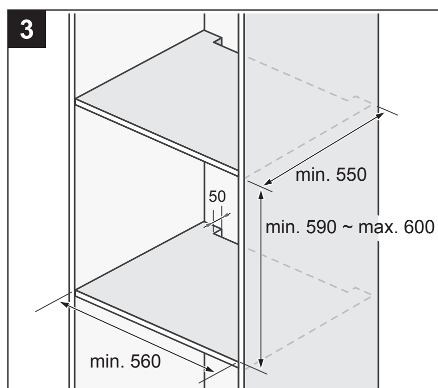
RO

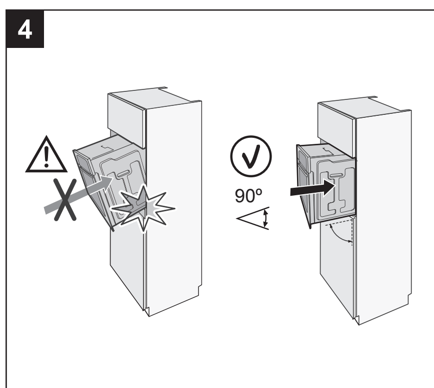
Instalarea într-un dulap înalt

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Cuptorul trebuie glisat la locul potrivit, la unghiul de aliniere adecvat.



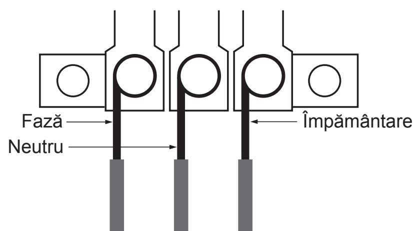






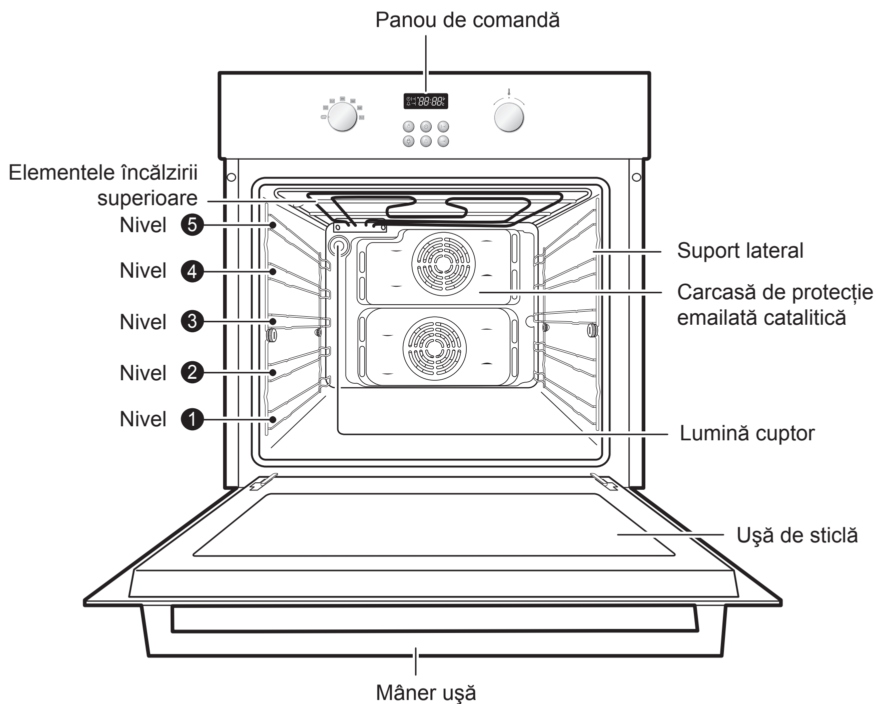
5

Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



RO

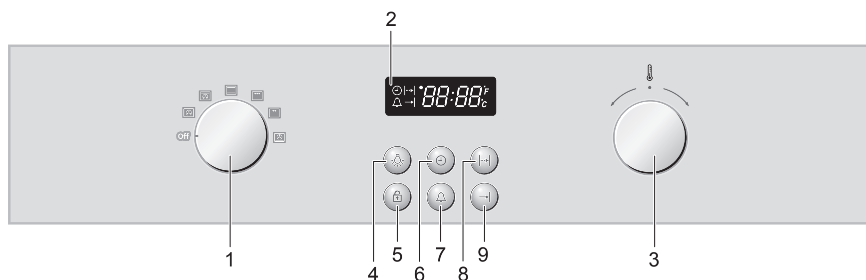
Cuptorul





Nivelurile rafturilor sunt numerotate de jos în sus.
Nivelurile 4 şi 5 sunt utilizate în principal pentru funcția pentru gril.
Vă rugăm să consultați instrucțiunile de preparare furnizate în acest manual, pentru a determina nivelul potrivit pentru preparatele dvs.

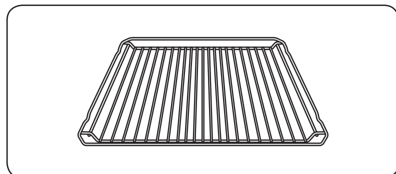
Panoul de control al cuptorului



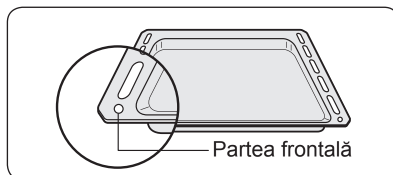
1. Buton de selectare a funcției de preparare
2. Afişaj fereastră
3. Buton de control pentru timp/ temperatură
4. Buton pentru lampă
5. Buton de blocare a accesului copiilor
6. Buton pentru ceas
7. Buton pentru cronometrul de bucătărie
8. Buton pentru timpul de preparare
9. Buton pentru ora de oprire

Accesorii

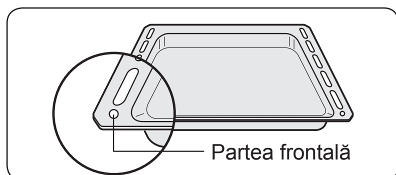
Următoarele accesorii sunt furnizate împreună cu echipamentul dvs.



1 **Grătar pentru tavă** pentru farfurii, forme de prăjituri, tăvi pentru friptură şi gril.

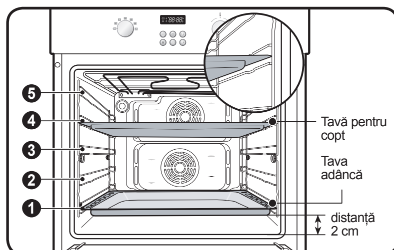


2 **Tavă pentru copt**, pentru prăjituri şi fursecuri.



3 **Tavă adâncă** pentru prepararea fripturii sau colectarea sosurilor de la carne sau a grăsimii.

RO



Tava pentru copt, tava adâncă şi grătarul pentru tavă trebuie introduse corespunzător în şinele laterale. Când scoateţi din cuptor mâncărurile preparate, fiţi atenţi la instrumentele şi la suprafeţele încinse.

Exemplu: Nivelul 1: Tava adâncă
Nivelul 4: Tavă pentru copt

 Când utilizaţi tava adâncă sau tava pentru copt pentru a colecta picăturile de la mâncărurile preparate, aveţi grijă ca acestea să fie amplasate corespunzător în şinele laterale. În cazul în care accesoriile respective ating partea inferioară a cuptorului, riscaţi să deterioraţi suprafaţa smălţuită. Tăvile şi recipientele amplasate la nivelul 1 trebuie să se afle la o distanţă de cel puţin 2 cm faţă de suprafaţa inferioară a cuptorului.

Utilizarea accesoriilor

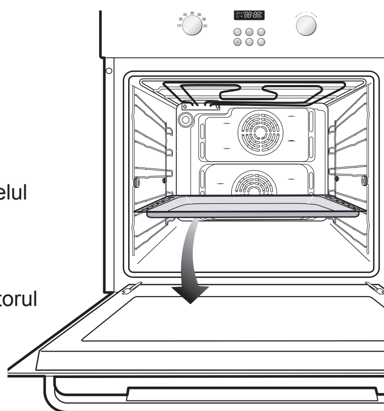
Grătar, tavă pentru copt şi tavă adâncă

Amplasarea grătarului pentru tavă

Introduceţi grătarul la nivelul dorit.

Amplasarea tăvii pentru copt sau a tăvii adânci

Introduceţi tava pentru copt şi/sau tava adâncă la nivelul dorit.



Oprirea de siguranţă

- Dacă nu a fost introdus un timp de preparare, cuptorul se va opri automat după perioadele de timp indicate mai jos.

Timpii pentru oprirea de siguranţă pentru diferite setări de temperatură

Sub 105 °C	16 ore
De la 105 °C la 240 °C	8 ore
De la 245 °C la 300 °C	4 ore

- Circuitul electric al acestui cuptor este echipat cu un sistem termic de oprire. În cazul în care cuptorul atinge temperaturi anormal de ridicate, sistemul va opri alimentarea cu energie a elementelor de încălzire pentru o perioadă de timp.

Ventilatorul de răcire

În timpul preparării, este normal ca orificiul de ventilare să elibereze aer fierbinte prin partea frontală a cuptorului.

- Ventilatorul de răcire va continua să funcţioneze şi după utilizarea cuptorului. Se va opri când temperatura internă va atinge valoarea de 60 °C sau după 25 de minute.

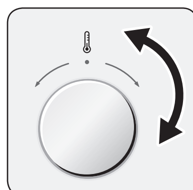
RO

Setarea ceasului

Când cuptorul este alimentat pentru prima dată cu energie, afişajul panoului de control se va lumina pentru scurt timp. După 3 secunde, pictograma unui ceas şi 12:00 vor începe să clipească pe afişaj. Cuptorul nu poate fi utilizat fără ca ceasul să fie setat.




1 Cuptorul este inoperabil până la setarea ceasului. “ 🕒 ” şi “12:00” vor clipi pe afişaj la prima pornire a echipamentului. Apăsaţi **butonul pentru ceas**. “ 🕒 ” şi “12: ” vor clipi.

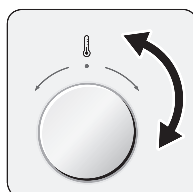



2 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora din zi.

<u>Examplu</u> Pentru a seta ora 1:30




3 Apăsaţi **butonul pentru ceas**. “ 🕒 ” şi “ :00” vor clipi.




4 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta minutele. “ 🕒 ” va clipi.




5 Apăsaţi **butonul pentru ceas** pentru a finaliza setarea ceasului sau aşteptaţi aproximativ 10 secunde.
“ 🕒 ” va dispărea şi “30” se va opri din clipit. Afişajul va indica ora. Din acest moment echipamentul poate fi utilizat.

RO

Curățarea inițială

Curățați bine cuptorul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

☛ Nu utilizați materiale de curățat ascuțite sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Pentru cuptoarele cu suprafețe smălțuite, utilizați agenți de curățare disponibili în magazine.

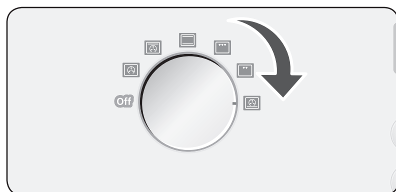
Pentru curățarea cuptorului

1. Deschideți uşa. Se va aprinde lumina cuptorului.
2. Curățați toate tăvile, accesoriile şi şinele laterale cu apă caldă sau cu detergent lichid şi uscați-le cu o cârpă moale.
3. Curățați interiorul cuptorului în mod similar.
4. Ştergeți partea din față a echipamentului cu o cârpă umedă.

Verificați dacă ceasul este setat corespunzător. Îndepărtați accesoriile şi porniți cuptorul în modul de convecție la 200 °C timp de 1 oră înainte de a-l utiliza. Veți simți un miros specific; acesta este un lucru normal, dar asigurați-vă că bucătăria dvs. este bine ventilată pe parcursul acestei perioade de acomodare.

RO

Setarea modului Funcție de preparare



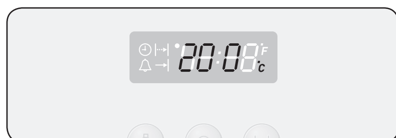
1 Rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** pentru a selecta funcția dorită.



Convecție



Încălzire din partea superioară + convecție



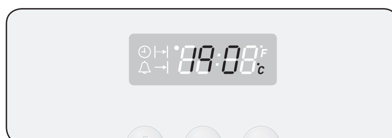
Convențional



Grătar mare



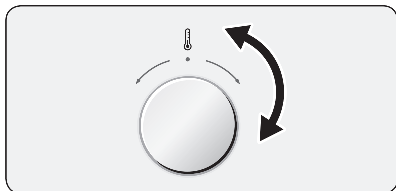
Grătar mic



Încălzire din partea inferioară + convecție

RO

Setarea temperaturii cuptorului

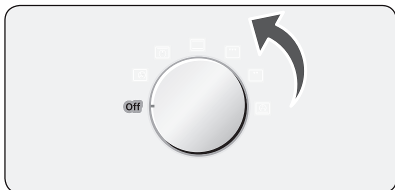


1 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a ajusta temperatura cu unităţi de 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Grătar mare şi mic)

 Temperatura poate fi reglată în timpul preparării.

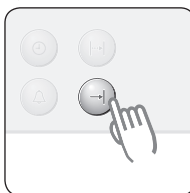
Oprirea cuptorului



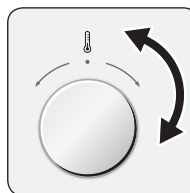
Pentru a opri cuptorul, rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** la poziția “**Oprit (Off)**”.

Ora de oprire

Puteți seta ora de oprire în timpul preparării.



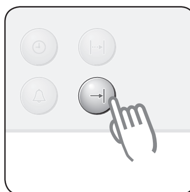






1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.
Exemplu Ora curentă este 12:00

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire dorită.





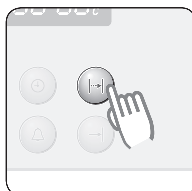
3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.
Cuptorul funcționează automat cu ora de oprire selectată, în afara cazului în care mențineți apăsat **butonul pentru ora de oprire** timp de 5 secunde.

✉ În timpul preparării, puteți regla ora de oprire setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

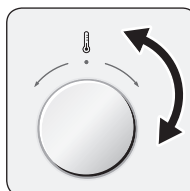
RO

Durata de preparare

Puteți seta durata de preparare în timpul preparării.



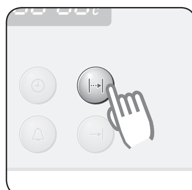






1 Apăsați **butonul durată de preparare**.

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta durata de preparare dorită.





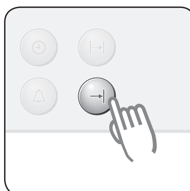
3 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**.
Cuptorul va funcționa cu timpul de preparare selectat, în afara cazului în care **butonul pentru timpul de preparare** este apăsat din nou în următoarele 5 secunde.

✉ În timpul preparării, puteți regla durata de pregătire setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

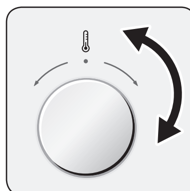
Pornirea întârziată

Cazul 1- Este introdusă mai întâi perioada de preparare

Dacă ora de oprire este introdusă după ce perioada de preparare a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.







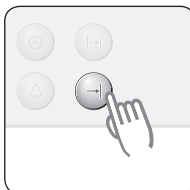


1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

Exemplu Ora curentă este 15:00 iar durata de pregătire dorită este 5 ore.

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire.

Exemplu Doriți să gătiți 5 ore şi să încheiați la 20:30.



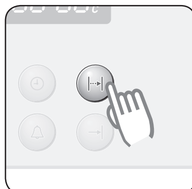


3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.
Este afişat un simbol “ ” până la punctul de pornire întârziat.

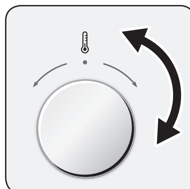
RO

Cazul 2 - Este introdusă mai întâi ora de oprire

Dacă perioada de preparare este introdusă după ce ora de oprire a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.







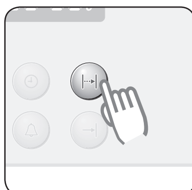


1 Apăsaţi **butonul pentru durata de pregătire**.

Exemplu Ora curentă este 15:00 iar ora de oprire dorită este 17:00.

2 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta durata de pregătire.

Exemplu Doriţi ca pregătirea să dureze 1 oră şi 30 de minute şi să se încheie la 17:00.



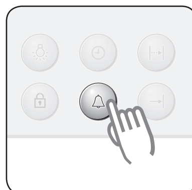


3 Apăsaţi **butonul pentru durata de pregătire**.

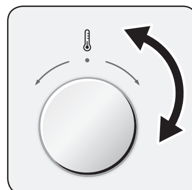
Este afişat un simbol " ” până la punctul de pornire întârziat.

RO

Cronometrul de bucătărie



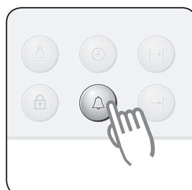






1 Apăsați o dată **butonul pentru cronometrul de bucătărie**.
“ 🔔 ” clipeşte.

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire dorită.
Exemplu 5 minute



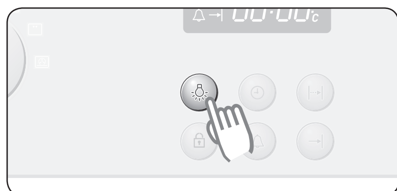


3 Apăsați **butonul pentru cronometrul de bucătărie** pentru a porni cronometrul. După scurgerea timpului setat, va fi emis un semnal acustic.

✉ Apăsați lung **butonul pentru cronometrul de bucătărie** timp de 2 secunde, pentru a anula timpul setat.

RO

Aprinderea/Stingerea lămpii cuptorului



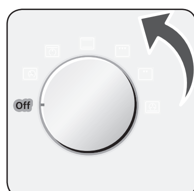
1 Apăsaţi **butonul pentru lampă**.

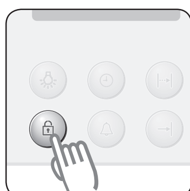
Primul	Oprire
Al doilea	Pornit

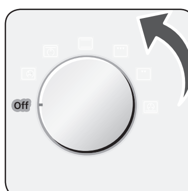
✉ Lampa se va opri automat după 5 minute.

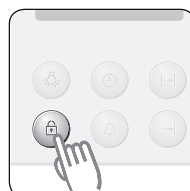
Funcţia de blocare pentru copii

Puteţi utiliza funcţia de blocare pentru copii în modul stand-by.









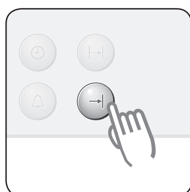
1 Rotiţi **butonul de selectare a funcţiei de preparare** în poziţia "Oprit (Off)". Apăsaţi **butonul de blocare a accesului copiilor** timp de 3 secunde. "L" va apărea pe afişaj.

2 Rotiţi **butonul de selectare a funcţiei de preparare** în poziţia "Oprit (Off)". Apăsaţi **butonul de blocare a accesului copiilor** timp de 3 secunde, pentru deblocare.

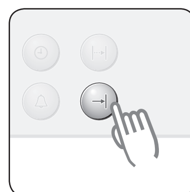
✉ Dacă sunt blocate, butoanele şi discurile, cu excepţia butonului pentru funcţia de deblocare, nu vor funcţiona.

Dezactivarea semnalului de avertizare









1 Pentru a dezactiva semnalul de avertizare, apăsaţi în acelaşi timp butoanele pentru **ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.

2 Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsaţi din nou, în acelaşi timp, butoanele pentru **ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.

RO

Funcţiile cuptorului

Caracteristicile acestui cuptor includ următoarele funcţii

Modurile cuptorului

Următorul tabel conţine diversele moduri de funcţionare şi setări ale cuptorului dvs.

Utilizaţi tabelul-ghid din următoarele pagini pentru îndrumări suplimentare despre procesul de preparare.



Convenţional
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din părţile superioară şi inferioară. Această setare este potrivită pentru coacere şi preparare (a cărnii) la cuptor.



Încălzire din partea superioară + convecţie
Recomandăm acest mod la prepararea cărnii la cuptor. Elementul de încălzire din partea superioară funcţionează, iar ventilatoarele circulă aerul cald produs de elementele de încălzire din părţile posterioară şi superioară.



Convecţie
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul aerului cald produs de elementul de încălzire din partea posterioară şi circulat de cele două ventilatoare. Această setare permite obţinerea unei încălziri uniforme şi este ideală pentru alimente congelate, precum şi pentru prăjituri şi croisssant-uri.

Acest mod poate fi utilizat pentru coacere pe două niveluri.



Grătar mare
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din partea superioară. Recomandăm acest mod pentru prepararea fripturilor la grătar şi a sandvişurilor cu brânză la cuptor.



Grătar mic
Acest mod este ideal pentru prepararea unor cantităţi mici de alimente, cum ar fi baghete, brânză sau file de peşte.

Plasaţi alimentele în mijlocul grătarului de sârmă, deoarece doar elementul de încălzire din centru va funcţiona.



Încălzire din partea inferioară + convecţie
Elementele de încălzire din partea inferioară şi de pe peretele posterior vor produce aer cald, care va fi circulat de ventilatoare. Acest mod este ideal pentru coacerea aluaturilor - brioşe, pâine, pizza sau plăcintă cu brânză.

RO

1. Convențional

Temperatură sugerată: 200 °C

Funcția convențională este ideală pentru prepararea şi coacerea alimentelor aşezate pe un grătar. Elementele de încălzire din partea superioară şi partea inferioară vor menține temperatura cuptorului.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul convențional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Lasagne congelată (500 - 1.000 g)	3	Grătar	180 - 200	40 - 50
Peşte întreg (de exemplu doradă) (300 - 1.000 g) 3-4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAȚI ULEI	3/2	Grătar / tavă adâncă	240	15 - 20
File de peşte (500 - 1.000 g) 3-4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	13 - 20
Felii congelate (350 - 1.000 g) carne tocată & umplutură de şuncă, brânză sau ciuperci ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	25 - 35
Felii congelate de morcovi, sfeclă sau cartofi (350 - 1.000 g) ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Cotlete de porc cu os (500 - 1.000 g) ADĂUGAȚI ULEI; SARE ŞI PIPER	3/2	Grătar / tavă adâncă	200	40 - 50
Cartofi copți (jumătăți) (500 - 1.000 g)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	30 - 45
Rondele de carne congelată cu ciuperci (500 - 1.000 g) ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	40 - 50
Prăjituri spongioase (250 - 500 g)	2	Grătar	160 - 180	20 - 30
Chec cu cacao (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 - 190	40 - 50
Prăjituri cu drojdie pe tavă cu glazură de fructe şi firimituri (1.000 - 1.500 g)	2	Tavă pentru copt	160 - 180	25 - 35
Brioşe (500 - 800 g)	2	Grătar	190 - 200	25 - 30

RO

2. Încălzire din partea superioară + convecție

Temperatură sugerată: 190 °C

Elementul de încălzire din partea superioară funcționează, iar ventilatorul circulă aerul în mod constant.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea superioară + Convențional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Carne de porc cu os (1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	3/2	Grătar / tavă adâncă	180 - 200	50 - 65
Ceafă de porc în folie de aluminiu (1.000 - 1.500 g) MARINAȚI CARNEA	2	Tavă pentru copt	180 - 230	80 - 120
Pui întreg (800 - 1.300 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDIMENTE	2/1	Grătar / tavă adâncă	190 - 200	40 - 65
Fripturi de porc, vită sau peşte (400 - 800 g) ADĂUGAȚI ULEI; SARE ŞI PIPER	3	Grătar / tavă adâncă	180 - 200	15 - 35
Bucăți de pui (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	4/3	Grătar / tavă adâncă	200 - 220	25 - 35
Peşte la cuptor (500 - 1.000 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură UNGEȚI CU ULEI	2	Grătar	180 - 200	30 - 40
Friptură de vită la cuptor (800 - 1.200 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	2/1	Grătar / tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	200 - 220	45 - 60
Piept de rață (300 - 500 g)	4/3	Grătar / tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	180 - 200	25 - 35

RO

3. Convecție

Temperatură sugerată: 170 °C

Această funcție permite prepararea alimentelor plasate pe până la 3 niveluri, precum şi prepararea cărnii la cuptor. Încălzirea este asigurată de elementul din partea posterioară, iar ventilatoarele distribuie căldura uniform.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Coaste de miel (350 - 700 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDIMENTE	3/2	Grătar / tavă adâncă	190 - 200	40-50
Banane la cuptor (3 - 5 buc.): tăiați cu cuțitul în partea superioară, adăugați 10 - 15 g de ciocolată, 5 - 10 g nuci sfărâmate, adăugați apă cu zahăr şi înveliți în folie de aluminiu.	3	Grătar	220 - 240	15-25
Mere la cuptor 5 - 8 buc., fiecare a 150 - 200 g Scoateți cotorul, adăugați stafide şi gem. Utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură.	3	Grătar	200 - 220	15-25
Chiftele din carne tocată la cuptor (300 - 600 g) ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	190 - 200	18-25
Ruladă de carne tocată cu umplutură rusească (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	50-65
Crochete congelate (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	25-35
Cartofi prăjiți congelați (300 - 700 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	20-30
Pizza congelată (300 - 1.000 g)	2	Grătar	200 - 220	15 - 25
Prăjitură cu mere şi migdale (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 -190	35 - 45
Croissant-uri proaspete (200 - 400 g) (aluat semipreparat)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	15 - 25

4. Grătar mare

Temperatură sugerată: 240 °C

Funcția Grătar mare permite prepararea unor cantități mari de alimente plate, de ex. fripturi, şnițele sau peşte. De asemenea, permite prepararea sanvişurilor la cuptor. În acest mod funcționează elementul de încălzire superior şi grill-ul.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mare.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Cârnați (subțiri) 5 - 10 buc	4/3	Grătar / tavă adâncă	220	5 - 8 răsuciți 5 - 8
Cârnați (subțiri) 8 - 12 buc	4/3	Grătar / tavă adâncă	220	4 - 6 răsuciți 4 - 6
Sanvişuri 5 - 10 buc	5	Grătar	240	1 - 2 răsuciți 1 - 2
Sandvişuri cu brânză 4 - 6 buc	4/3	Grătar / Tavă pentru copt	200	4 - 8
Clătite congelate cu umplutură rusească (200 - 500 g)	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Fripturi de vită (400 - 800 g)	4/3	Grătar / tavă adâncă	240	8 - 10 răsuciți 5 - 7

RO

5. **Grătar mic**

Temperatură sugerată: 240 °C

Această setare este pentru prepararea unor cantități mici de alimente plate, de ex. fripturi, şnițele, peşte sau sandvişuri, plasate în mijlocul tăvii. Doar elementul de încălzire superior funcționează.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mic.

Plasați alimentele în centrul accesoriului.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Camembert congelat (2 – 4 pentru fiecare 75 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Grătar	200	10 - 12
Baghete congelate cu topping (roşii+mozarella sau şuncă+brânză)	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	200	15 - 20
Crochete de peşte congelate (300 - 700 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire) ADĂUGAȚI ULEI	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	200	15 - 25
Burger de peşte congelat (300 - 600 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE, ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 35
Pizza congelată (300 - 500 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	180 - 200	23 - 30

RO

6. Încălzire din partea inferioară + convecție

Temperatură sugerată: 190 °C

Modul Încălzire din partea inferioară + convecție este destinat rețetelor care presupun un topping moale şi o bază crocantă, de ex. pizza, quiches lorraine, prăjituri cu fructe tipic germane sau plăcinte cu brânză.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea inferioară + Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Plăcintă din aluat dospit cu mere congelate (350 - 700 g)	3	Grătar	180 - 200	15 - 20
Prăjituri din foietaj cu umplutură congelate (300 - 600 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ, PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 25
Chifteluțe cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180 - 200	25 - 35
Produse de patiserie (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180	15 - 23
Canneloni cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180	22 - 30
Plăcinte din aluat dospit cu umplutură (600 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 30
Pizza de casă (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	200 - 220	15 - 25
Pâine de casă (700 - 900 g)	2	Grătar	170 - 180	45 - 55

RO

Preparate testate

conform standardului EN 60350

1. Coacere

Recomandările privind coacerea se referă la cuptorul preîncălzit.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Prăjituri mici	Tavă pentru copt	2	Convențional	170 - 190	15 - 25
	Tavă adâncă + Tavă pentru copt	1+4	Convecție	150 - 170	20 - 30
Prăjituri spongioase fără grăsime	Forme de prăjituri pe grătar (negre, ø 26 cm)	1	Convențional	160 - 180	25 - 35
Plăcintă cu mere	Grătar + Tavă pentru copt + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1+3	Convecție	170 - 190	80 - 100
	Grătar + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1 plasată diagonal	Convențional	180 - 200	75 - 90

2. Utilizarea grill-ului

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.
Utilizați această funcție cu setarea de temperatură maximă, de 300°C.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5	Grătar mare	300	Primul 1 - 2 Al doilea 1 - 1 ½
Burgeri de vită	Grătar / Tavă adâncă (pentru scurgerea sosului)	4/3	Grătar mare	300	Primul 7 - 10 Al doilea 5 - 8

Curăţarea şi întreţinerea

Exteriorul cuptorului

- Pentru curăţarea interiorului şi exteriorului cuptorului, utilizaţi o cârpă şi o soluţie de curăţare cu agresivitate medie, sau apă caldă cu săpun.
- Ştergeţi cuptorul cu şerveţele de bucătărie sau cu un prosop uscat.
- Nu utilizaţi lavete abrazive, agenţi de curăţare abrazivi sau caustici.

Pentru cuptoarele cu faţa din oţel inoxidabil

- Nu utilizaţi bureţi de sârmă de oţel, lavete abrazive sau alte materiale abrazive. Riscaţi să deterioraţi finisajul.

Pentru cuptoarele cu faţa din aluminiu

- Ştergeţi suprafaţa cu grijă, cu o cârpă moale sau cu o cârpă din microfibre şi cu un detergent pentru geamuri.

AVERTISMENT

Înainte de curăţare, asiguraţi-vă că cuptorul este rece.

Interiorul cuptorului

- Nu ştergeţi cu mâna garnitura uşii.
- Nu utilizaţi lavete sau bureţi abrazivi.
- Pentru a evita deteriorarea suprafeţelor smălţuite, utilizaţi soluţii de curăţare pentru cuptoare, disponibile în comerţ.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizaţi o soluţie specială pentru cuptoare.

Accesorii

Spălaţi toate tăvile şi accesoriile după fiecare utilizare şi ştergeţi-le cu un şervet de bucătărie.

Pentru a le curăţa uşor, înmuiaţi-le în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute.

Suprafaţă emailată catalitică

Carcasa de protecţie detaşabilă este acoperită cu email catalitic gri-închis care se poate acoperi cu ulei şi grăsime în timpul încălzirii prin convecţie. Aceste depuneri se vor arde la temperaturi ale cuptorului de 200 °C şi mai mari, când preparaţi sau prăjiţi. Cu cât temperaturile sunt mai mari, cu atât se vor arde mai repede.

Cuptorul şi accesoriile trebuie curăţate după fiecare utilizare. În caz contrar, prepararea sau prăjirea ulterioară a mâncării se va face mai greu, iar curăţarea poate deveni dificilă şi, în cazuri extreme, imposibilă.

Curăţarea manuală

Înainte de curăţare, asiguraţi-vă că cuptorul este rece.

- Carcasa de protecţie emailată catalitică trebuie curăţată cu ajutorul unei soluţii de apă caldă şi lichid de spălare, aplicat cu o perie moale de nylon.

Nu utilizaţi agenţi de curăţare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureţi de sârmă, cuţite sau alte materiale abrazive. Nu utilizaţi spray pentru cuptor pe emailul catalitic, deoarece substanţele chimice utilizate în spray-urile pentru cuptor vor strica emailul catalitic şi nu va mai fi eficient.

Dacă utilizaţi spray-uri pentru cuptor pe suprafeţele interioare ale cuptorului, carcasa de protecţie catalitică trebuie scoasă, mai întâi, din cuptor.

Curăţarea la temperaturi ridicate

Înainte de a curăţa carcasa de protecţie catalitică, la temperaturi înalte, asiguraţi-vă că toate suprafeţele interioare ale cuptorului au fost curăţate în modul descris mai sus. În caz contrar, temperaturile ridicate pot arde resturile pe suprafeţele interioare ale cuptorului, făcându-le imposibil de curăţat.

Dacă, după curăţarea manuală, cuptorul încă mai este murdar, încălzirea la o temperatură ridicată poate ajuta la îndepărtarea murdăriei cauzate de ulei şi grăsimi.

Reţineţi că resturile de condimente, siropuri şi alte substanţe similare nu sunt îndepărtate prin acest proces. Acestea trebuie curăţate cu mâna, cu o soluţie slabă de apă caldă şi lichid de spălare, aplicată cu o perie moale.

- Îndepărtaţi toate accesoriile din cuptor.
- Setaţi cuptorul pe funcţia convenţională.
- Setaţi temperatura la 250 °C.
- Lăsaţi cuptorul să meargă aproximativ 1 oră. Durata depinde de nivelul de murdărie.

Este indicat să setaţi timpul de oprire al procesului utilizând setarea pentru ora finală, în caz că uitaţi să opriţi cuptorul la sfârşit.

Murdăria rămasă va dispărea treptat, cu fiecare utilizare ulterioară a cuptorului, la temperaturi ridicate.

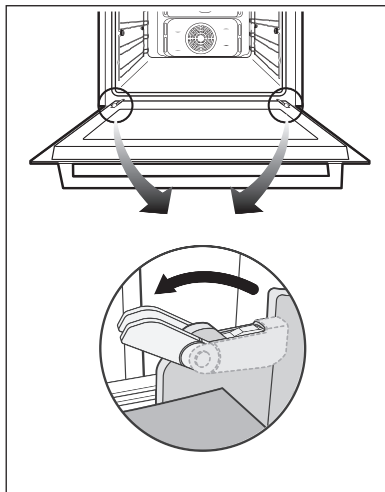
RO

Curățarea uşii cuptorului

În cazul utilizării normale, uşa cuptorului nu trebuie demontată. Totuşi, în cazul în care demontarea uşii este necesară - de exemplu, pentru curățare - respectați următoarele instrucțiuni. Uşa cuptorului este grea.

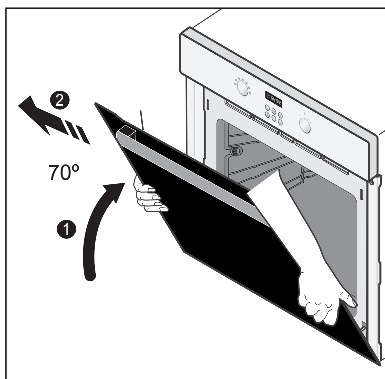
Demontarea uşii

1. Deschideți clamele ambelor balamale.



2. Cu ambele mâini, trageți uşa cuptorului, din mijloc.

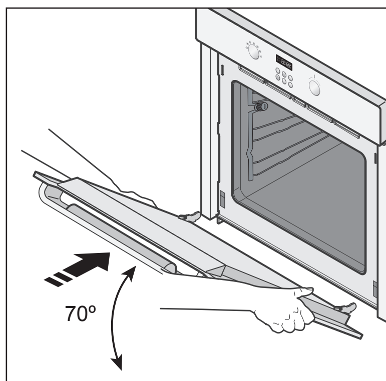
3. Rotiți uşa cu cca. 70°, până când balamalele pot fi scoase complet din găuri.



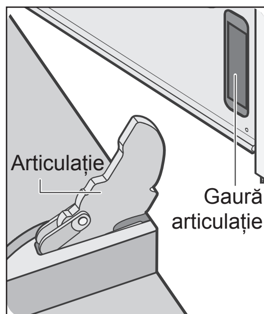
RO

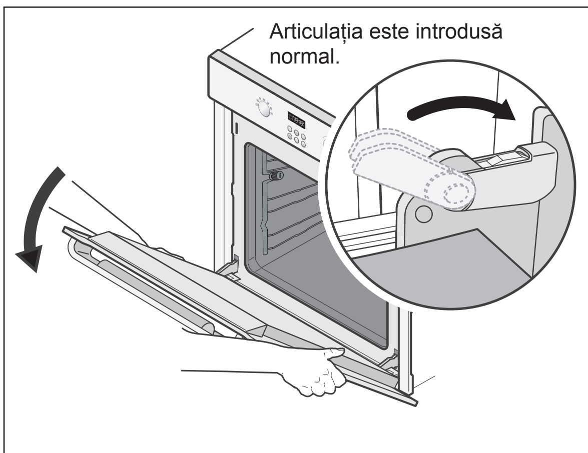
Montarea uşii

1. Cu clemele deschise, aliniați balamalele uşii cu găurile corespunzătoare.



2. Rotiți uşa spre orizontală şi închideți clemele.





RO

Geamul uşii cuptorului

Uşa cuptorului este dotată cu un geam din trei straturi suprapuse. Straturile mijlociu şi interior pot fi demontate în vederea curăţării.

AVERTISMENT

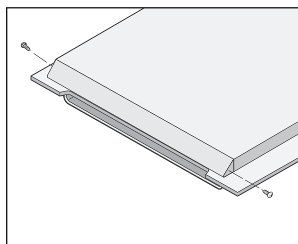
- Când uşa cuptorului este demontată, clemele de prindere sunt deschise.
- Nu utilizaţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete de metal pentru a curăţa uşa cuptorului; riscaţi să zg
  âriaţi suprafaţa, fapt ce ar putea provoca spargerea geamului.
- Când uşa este montată, îndepărtarea anumitor piese (cum ar fi geamul sau alte piese) poate cauza accidente.

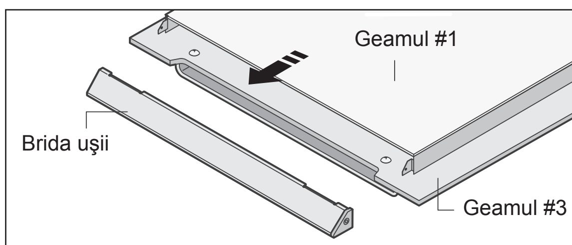
Atenţie

Geamul se poate sparge dacă utilizaţi forţă excesivă, în special la marginile stratului exterior.

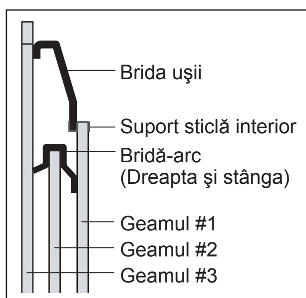
Dezasamblarea uşii

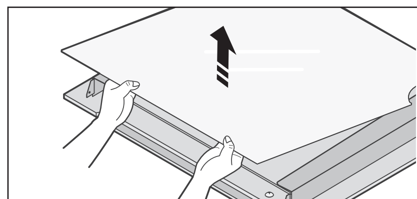
1. Demontaţi cele două şuruburi din stânga şi din dreapta uşii.
2. Demontaţi cele două suporturi şi suportul uşii şi scoateţi cele două şuruburi care prind mânerul.

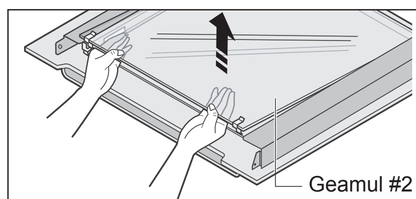




3. Îndepărtaţi stratul interior, geamul #1, de pe uşă.
4. Ridicaţi geamul #2 şi scoateţi cele două bride-arc din partea superioară a geamului.





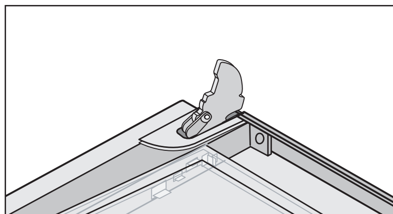


✉ Curăţaţi geamurile cu apă caldă sau cu detergent de geamuri şi ştergeţi-le cu o cârpă moale.

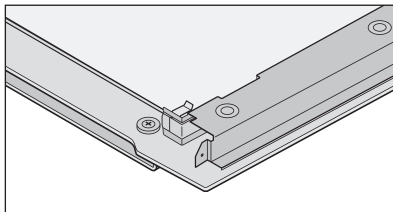
RO

Asamblarea uşii

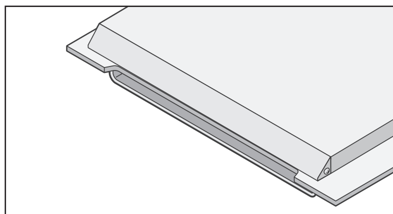
1. Curăţaţi geamul şi părţile interioare cu apă caldă şi săpun.
   ✉ Nu utilizaţi lavete abrazive sau bureţi de sârmă. Utilizaţi un burete cu detergent lichid sau apă caldă cu săpun.



2. Ataşaţi cele două bride-arc în partea de sus a geamului #2 şi montaţi la loc geamul #2.
3. Ataşaţi geamul #1, brida uşii şi suporturile la uşă.



4. Strângeţi cele două şuruburi de pe lateralele uşii.

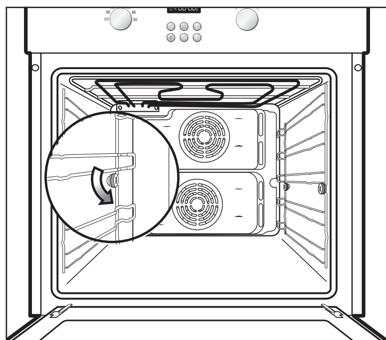


Şine laterale

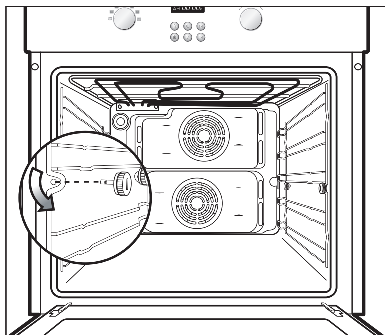
Pentru a curăţa interiorul cuptorului, ambele şine laterale pot fi îndepărtate.

Detaşarea şinelor laterale

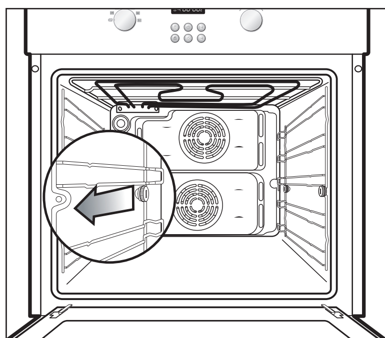
1. Răsuciţi şurubul din spate de 2 - 3 ori, numai în sens antiorar.



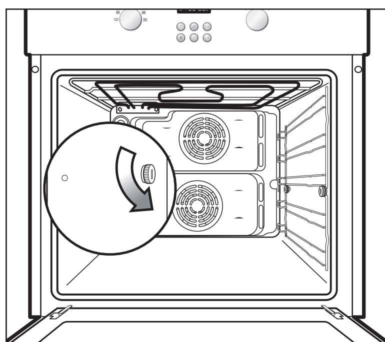
2. Scoate şurubul din față răsucindu-l în sens antiorar, după închiderea şinei laterale.



3. Trageți şi scoateți şina laterală.



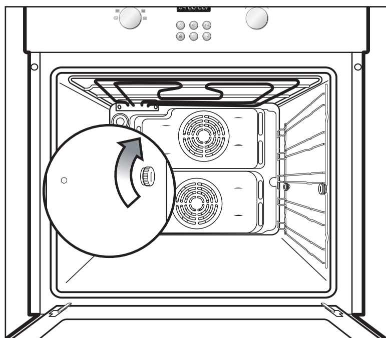
4. Scoateți şurubul din spate răsucindu-l în sens antiorar.



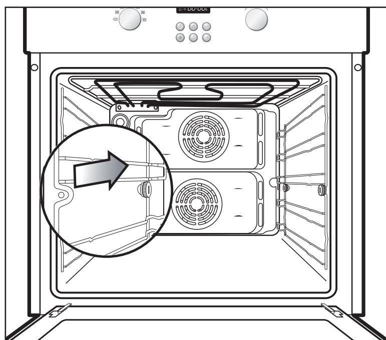
RO

Prinderea şinelor laterale

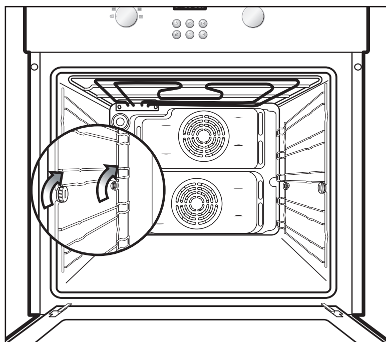
1. Introduceţi şurubul din spate şi răsuciţi-l în sens orar, numai de 2 - 3 ori.



2. Introduceţi şi trageţi înapoi forma U a şinei laterale, către şurub.



3. Introduceţi şurubul din faţă şi strângeţi ambele şuruburi.



RO

Înlocuirea becului

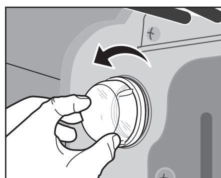
☛ **Pericol de electrocutare!**

Înainte de a înlocui becul cuptorului, urmați paşii de mai jos:

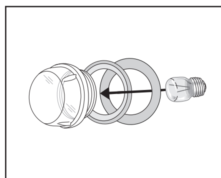
- Opriți cuptorul;
- Deconectați cuptorul de la sursa de curent; şi
- Protejați becul cuptorului şi capacul de sticlă aşezând o cârpă pe fundul cuptorului.

✉ Puteți cumpăra un bec de la centrul de service SAMSUNG.

Înlocuirea becului din spatele cuptorului şi curățarea capacului de sticlă



1. Demontați capacul, rotindu-l în sens antiorar.
2. Îndepărtați inelul de metal şi inelul de geam curățați capacul de sticlă.
3. Dacă este necesar, înlocuiți becul cu un bec de aragaz de 25 W, 240 V, rezistent la temperaturi de 300 °C.



4. Montați inelul de metal şi inelul de geam pe capacul de sticlă.
5. Montați la loc capacul de sticlă.

Întrebări frecvente şi depanare

Ce trebuie să fac dacă nu se încălzeşte cuptorul?

Verificaţi dacă una din următoarele acţiuni rezolvă problema:

- Este posibil să nu aveţi cuptorul pornit. Porniţi cuptorul.
- Este posibil ca ceasul să nu fie setat. Setaţi ceasul (consultaţi secţiunea “Setarea ceasului”).
- Verificaţi dacă au fost aplicate setările necesare.
- Este posibil ca o siguranţă să fie sărită sau un întrerupător să fie decuplat. Înlocuiţi siguranţa sau restabiliţi circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, chemaţi un electrician autorizat.

Ce trebuie să fac dacă, deşi funcţiile şi temperatura cuptorului au fost setate, cuptorul nu se încălzeşte?

Este posibil să aveţi probleme cu conexiunile electrice interne. Contactaţi centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă apare un cod de eroare, iar cuptorul nu se încălzeşte?

Există o defecţiune la conexiunile circuitului electric intern. Contactaţi centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă afişajul clipeşte?

A fost o pană de curent. Setaţi ceasul (consultaţi secţiunea “Setarea ceasului”).

Ce trebuie să fac dacă lumina cuptorului nu se aprinde?

Becul cuptorului este defect. Înlocuiţi becul cuptorului (consultaţi secţiunea “Înlocuirea becului”).

Ce trebuie să fac dacă ventilatorul cuptorului porneşte fără a fi fost setat?

După utilizare, ventilatorul cuptorului va funcţiona până când cuptorul se va răci. Contactaţi centrul de service local, dacă ventilatorul continuă să funcţioneze şi după ce cuptorul s-a răcit.

RO

Coduri de eroare şi de siguranţă

Coduri de eroare şi de siguranţă	Funcţii generale	Soluţie
E-27 E-26 E-28 E-2C	**EROARE SENZOR TEMPERATURĂ**	**Contactaţi centrul de service SAMSUNG local.**
S-01	**OPRIRE DE SIGURANŢĂ** Cuptorul a continuat să funcţioneze la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată.	Opriţi cuptorul şi scoateţi mâncarea. Lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a-l utiliza din nou.
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	O eroare a cuptorului poate cauza performanţe redusă şi probleme de siguranţă. Încetaţi folosirea cuptorului.	Contactaţi centrul de service Samsung local.

Date tehnice

RO

Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Volum (capacitate utilizabilă)	65 L
Putere	MAX 3.400 W
Greutate Netă Transport	 aprox. 40 kg aprox. 44 kg
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

Romania



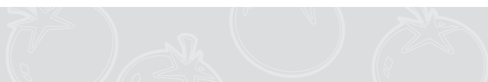
Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Notă





Nr. cod. : DG68-00126V